

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 75 (2018)  
**Heft:** 9: Gute Behandlungsansätze : Schuppenflechte

**Rubrik:** Naturküche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



**Joannis Malathounis**  
Modern mediterran  
mit Michelin-Stern.

## Annatto-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

**100 ml Olivenöl Extra Vergine**  
**½ TL Annatto**  
**1 TL fein gehackter Knoblauch**  
**1 TL grobes Meersalz**  
**jeweils 1 Msp. Chilipulver, Kreuzkümmel und Piment**  
**2 EL Limettensaft**  
**Abrieb von 1 Orange**  
**1 EL Rotwein (oder Sherryessig)**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**1 TL brauner Zucker**

Das Öl auf ca. 45°C erhitzen. Das Annattopulver und den Knoblauch dazugeben und unter Rühren ca. fünf Minuten erwärmen. Vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Abgedeckt kalt stellen (am besten über Nacht). Die Vinaigrette eignet sich vor allem zum Marinieren von rohem Fisch (Ceviche) und knackig gegarten Gemüsen. Wenn etwas mehr Süsse gewünscht sein sollte, dann noch etwas Honig zugeben.



**Joannis Malathounis**  
Modern mediterran  
mit Michelin-Stern.



## Süß-saurer Blumenkohlsalat

Die roten Zwiebeln achteln, mit Rotwein, Zucker, Essig, Wasser und Knoblauch in eine flache Pfanne geben und unter gelegentlichem Wenden langsam gar kochen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdunstet ist.

Den Blumenkohl in Röschen teilen und rund drei Minuten kochen. In Eiswasser abschrecken. In eine beschichtete Pfanne geben und mit Olivenöl und Butter goldbraun rösten.

Die Blumenkohlröschen mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Die gegarte, rote Zwiebel bitte erst kurz vorm Verzehr mit dem Blumenkohl vermengen. Dekorativ anrichten, damit das gegensätzliche Farbspiel erhalten bleibt.

Dazu passen frische Kräuter wie Blatt Petersilie, Kerbel, Koriander und Schnittlauch. Gut macht sich auch ein separat dazu gereicherter Dip aus Crème fraîche, Kefir oder Joghurt.

Rezept für 4 Personen

- 3 kleine rote Zwiebeln**
- 50 ml Rotwein**
- 1 EL Zucker**
- 4 EL Balsamessig**
- 100 ml Wasser**
- 1 kleine Knoblauchzehe (fein gewürfelt)**
- 1 kleiner Blumenkohl**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 EL Butter**
- 1 kleine Stange Lauch (in feinen Streifen blanchiert)**
- 50 g Datteln (in kleine Würfel geschnitten)**
- 50 g Rauchmandeln**
- Saft von 1 Limette**
- 2 EL Olivenöl**
- Salz (Herbamare)**
- Pfeffer**